



REZEPT 23 VON 26 · WILD AUS FRANKEN

WildeCarbonara

Spaghetti mit Wildschinken und Wildspeck

23



ROTWILD · WILDSCHWEIN



JagdGenuss.de

REGIONAL · NACHHALTIG · WAIDGERECHT

WildeCarbonara

Für 4 Personen Dauer ca. 25 Minuten



JagdGenuss.de

Zubereitung

- 1 Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Schinken und Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden.
- 2 Die Spaghetti in reichlich Salzwasser bissfest kochen.
- 3 Speck, Schinken, Zwiebel und Knoblauch in einer beschichteten Pfanne 3 bis 4 Minuten anschwitzen. Zuletzt einen Schuss Olivenöl dazugeben.
- 4 Den Parmesan sehr fein reiben. Drei Eigelb, ein ganzes Ei, Sahne, Parmesan und je eine Prise Salz und Pfeffer gründlich verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.
- 5 Die Mischung mit dem Schneebesen in die Pfanne rühren und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten erhitzen, bis die Sauce bindet – nicht kochen lassen, sonst stockt das Ei.
- 6 Die Nudeln abgießen, in die Pfanne geben und unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Belieben mit Petersilie bestreuen.

Wird die Sauce zu dick, einen Schluck Nudelwasser unterrühren. Das übrige Eiweiß lässt sich einfrieren oder zu Baiser verarbeiten.

Guten Appetit wünscht Ihnen Ihr Team von JagdGenuss.de

Zutaten

FÜR DIE CARBONARA

500 g	Spaghetti
100 g	Rotwild-Schinken
100 g	Wildschwein-Speck
1	Zwiebel
3	Knoblauchzehen
1 Schuss	Olivenöl
100 g	Parmesan
4	Eier (davon 3 nur das Eigelb)
300 ml	Sahne
	Salz, Pfeffer
	frische Petersilie nach Belieben



INSTAGRAM



FACEBOOK